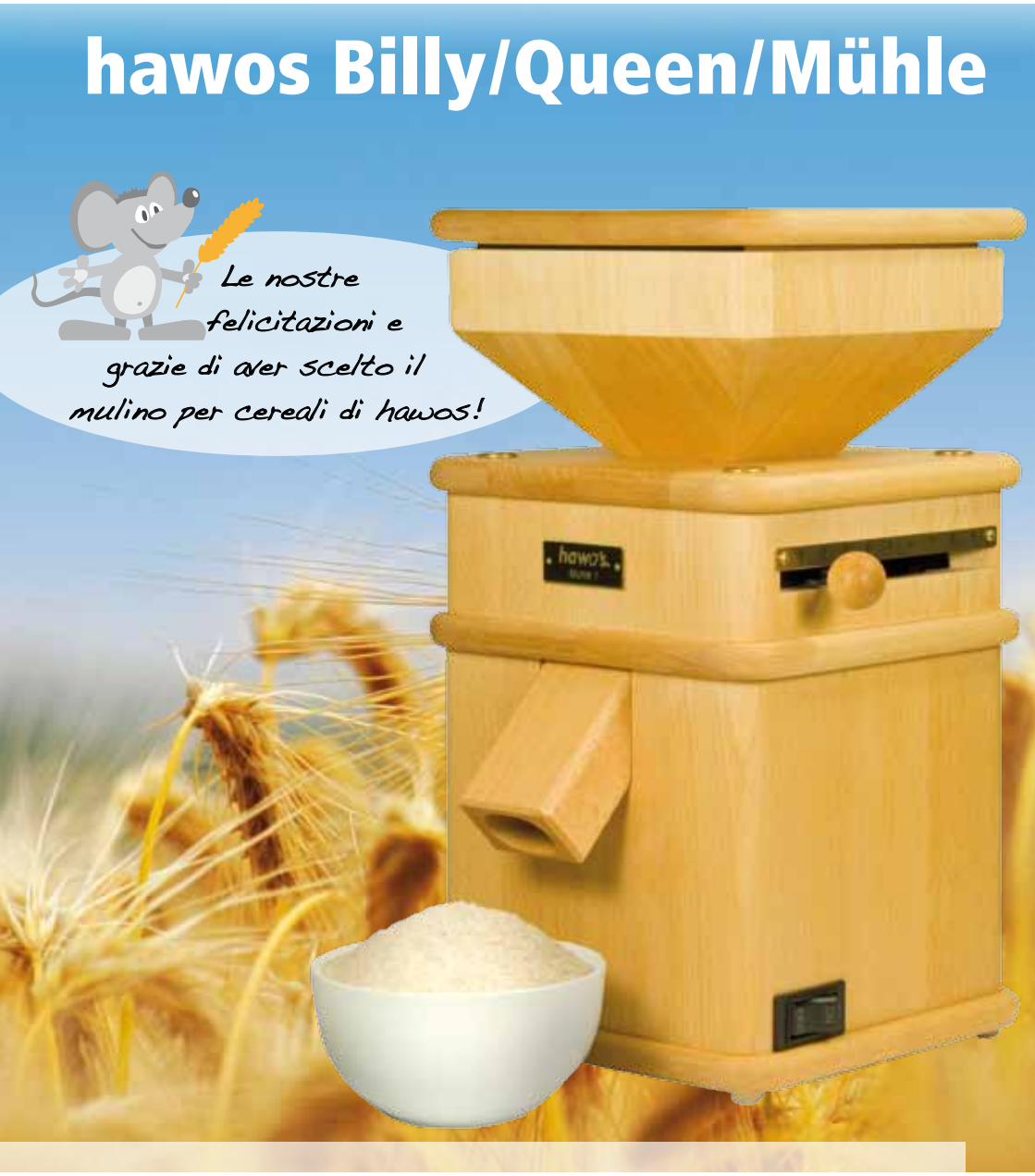
Istruzioni d'uso

hawos Billy/Queen/Mühle

Le nostre felicitazioni e grazie di aver scelto il mulino per cereali di hawos!

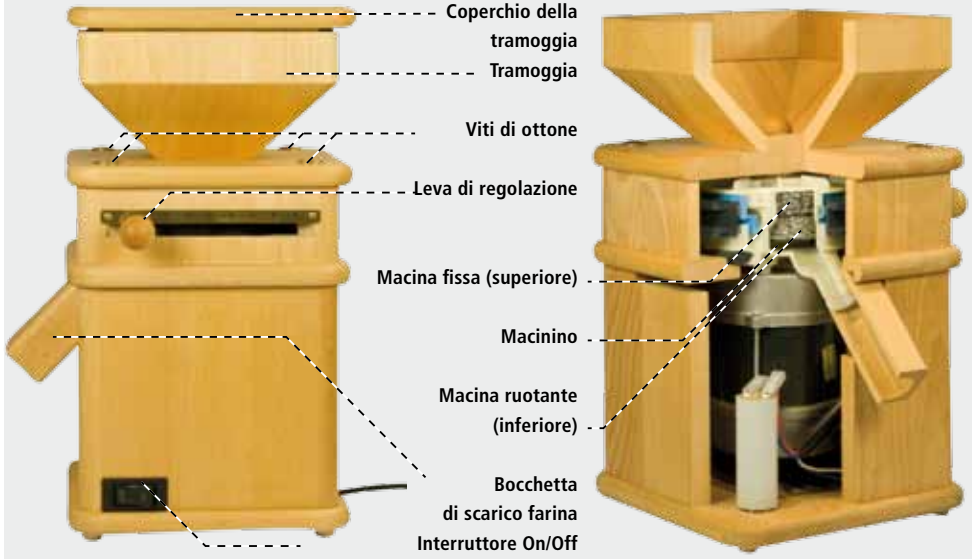


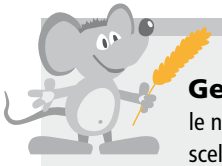
hawos.

⚠ ATTENZIONE! Per la vostra sicurezza!

⚠ Allacciare il mulino unicamente ad una presa schuko installata a norma.
⚠ Non mettere più in funzionamento apparecchi anomali.
⚠ Se il cavo di collegamento è deteriorato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da una persona qualificata.
⚠ Le riparazioni possono essere eseguite solo dai tecnici autorizzati di hawos.
⚠ Non lasciare mai incustodito il mulino mentre è in funzione!
⚠ Durante il funzionamento non introdurre le mani nella tramoggia o bocchetta di scarico della farina – pericolo di lesioni!
⚠ Prima di aprire il corpo, togliere assolutamente la spina dalla presa, per evitare la riaccensione accidentale – pericolo di lesioni!
⚠ Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e/o di conoscenze su come servirsene, eccetto che siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o che siano state istruite sulle modalità d'utilizzo dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per garantire che non giochino con l'apparecchio.
⚠ Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

I mulini per cereali hawos sono dotati d'interruttore di sovracorrente, che protegge il motore dall'eccessivo assorbimento di corrente (ad es. quando un corpo estraneo blocca le macine).





Gentili clienti,
le nostre felicitazioni per aver scelto un mulino macina-cereali di hawos!

Vi presterà per anni un ottimo impiego nell'alimentazione integrale. Prima del primo impiego è bene però osservare alcune raccomandazioni.
Si prega peranto di leggere con attenzione le seguenti istruzioni d'uso, al fine di prendere familiarità con il nuovo mulino. Vi ricambierà con un affidabile funzionamento.

Impiego conforme alla destinazione

Il mulino è ideato e costruito per l'uso in ambito domestico, ed è destinato a macinare i cereali indicati a pag. 5.

Dotazione

Mulino, coperchio della tramoggia, chiave a brugola

Breve guida

- Allacciare ad una presa schuko installata a norma
- Piazzare una scodella sotto la bocchetta di scarico farina
- Regolare il grado di finezza mediante la leva
- Caricare i cereali nella tramoggia
- Accendere l'apparecchio e correggere eventualmente il grado di finezza
- Finito di macinare, spegnere l'apparecchio
- Utilizzare il mulino soltanto per macinare generi alimentari! La tabella degli alimenti macinabili con il presente apparecchio è riportata a pag. 5

Prima del primo uso

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le norme di sicurezza e le istruzioni d'uso. Solo così sarete in grado di utilizzare tutte le funzioni con affidabilità e in sicurezza. Conservare le presenti istruzioni d'uso per una futura consultazione. Trasferendo l'apparecchio ad un successivo utilizzatore, consegnare anche le istruzioni d'uso.

1. Rimuovere il fermo di sicurezza

(v. pag. 4 "Messa in servizio")

2. Alimenti da macinare

Utilizzare soltanto cereali puliti e asciutti. Vi accorgete che i cereali sono asciutti se il chicco scrocchia con forza se lo schiacciate con un cucchiaio contro una superficie rigida. I cereali umidi invece si possono pestare facilmente e diventano poi simili a fiocchi d'avena. Per regolare il grado di finezza, osservare la tabella riportata a pag. 5. A riguardo del mais, si raccomanda di utilizzare unicamente il mais commestibile.
Macinare i cereali sempre una volta sola.

3. Alimentazione elettrica

Allacciare il mulino solo alla corrente alternata. Controllare se la tensione di rete disponibile è conforme alle specifiche indicate sul fondo dell'apparecchio.

4. Collocazione

Il corpo del mulino è di legno. Il legno è un materiale vivente, che continua a trasformarsi con gli sbalzi di temperatura o umidità, il che può causare la formazione di fissure. La miglior prevenzione è dunque evitare di mettere il mulino in prossimità del fornello (vapore acqueo, umidità).

5. Posizionare il mulino

⚠ Durante l'uso posizionare il mulino per cereali su una superficie rigida e piana (piano di lavoro in cucina). Lasciare inostruite le prese d'aria del motore sul fondo dell'apparecchio.

Messa in servizio

Si prega di leggere dapprima il capitolo “Prima del primo uso” (pag. 3) e le norme di sicurezza (pag. 2)!

Prima del primo uso si deve assolutamente rimuovere il fermo di sicurezza!

Per rimuovere il fermo di sicurezza, svitare le quattro viti di ottone (Fig. 1) sulla piastra della tramoggia e sollevare quindi la tramoggia (Fig. 2). Svitare completamente le tre viti **rosse**, usando un cacciavite a croce (Fig. 3).

Controllare se la guarnizione in gomma spugna è correttamente in sede intorno al foro della macina superiore (Fig. 4). Potete ora applicare nuovamente la tramoggia e stringere con le viti di ottone.

La macinatura

Dopo aver allacciato il mulino alla rete elettrica, il vostro hawos è pronto al servizio.

Mettere una scodella sotto la bocchetta di scarico farina e regolare la finezza sul grado desiderato (Fig. 5). Versare quindi i cereali nella tramoggia e accendere il mulino.

Fig. 1
Rimuovere le quattro viti di ottone con la chiave a brugola fornita.

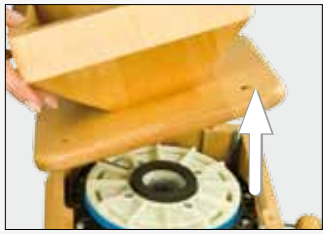


Fig. 2
Sollevare la tramoggia.

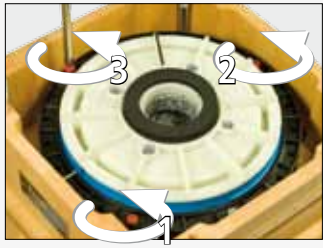


Fig. 3
Rimuovere le viti di fermo rosse.

Fig. 4
Controllare se la guarnizione in gomma spugna è correttamente in sede (freccia). Applicare la tramoggia e stringere nuovamente le viti di ottone.

Fig. 5
Regolare il grado di finezza: grana fine in avanti, grana grossa indietro.

Regolare il grado di finezza

Con l’apposita leva potete regolare il grado di finezza della farina senza soluzione di continuità tra ”1” e ”9”.
Spostando da ”9” verso ”1” osservare:
- il mulino deve essere acceso
- oppure il macinino deve essere vuoto.

Le diverse specie di cereali e altri alimenti da macinare differenziano notevolmente nel contenuto di grassi, fibre, corpi farinosi ecc. In considerazione di tali prerogative è stata compilata la tabella degli alimenti da macinare. La tabella risulta dalle prove esaustive alle quali sono stati sottoposti i mulini di hawos. Si tratta comunque di valori approssimativi, a seconda del tenore di umidità del cereale.

Se regolate la finezza su un grado più fine di quanto prevede la tabella, il mulino macinerà a grana ultra fine. Aumenterà però il pericolo che si rovinino le macine. Attenzione dunque al rumore della macinatura: se diminuisce sensibilmente, significa che le pietre delle macine cominciano a rovinarsi. Con la leva, regolare allora su grana un po’ più grossa.

Quando l’alimento sarà macinato completamente, spegnere il mulino.

Senza cereali nel macinino sentirete che le macine scorrono una sull’altra, se la grana è regolata su fine. Il motivo: nonostante la massima precisione i filetti della regolazione fine richiedono sempre un po’ di gioco. Durante la macinatura questo piccolissimo gioco sarà ovviato dalla pressione che si forma su entrambe le pietre. Le diverse specie di cereali duri esercitano naturalmente una differente pressione sul macinino. Per questo raccomandiamo le diverse regolazioni.

Tabella di macinatura cereali

Cereale	Regolazione minima grado
Grano tenero	1
Segale	1,5–2
Spelta	1,5–2
Orzo	2,5
Avena	2,5
Miglio	1
Mais commestibile	0
Grano duro	0
Riso naturale (non parboiled)	1
Grano saraceno	1
Farro verde	1
Semi di lino (mischiare 1:1 con il grano)	2
Ceci	1,5
Piselli	1,5
Lievito alimentare in fiocchi	1,5
Quinoa	0,5
Amaranto (versare poco a poco nella tramoggia)	0

Provate pure altri alimenti con la stessa consistenza dei cereali, anche se non riportati nella tabella accanto, ad esempio spezie secche. Sperimentate con cautela e comunicateci il risultato: siamo sempre disposti ad imparare qualcosa di nuovo. Per via dell’elevato contenuto di grassi, i semi oleici rendono il macinino appiccicoso. Si raccomanda pertanto di mischiare grano o un altro cereale, nel rapporto 1:1.

Pulizia

Sulla macina inferiore, quella rotante, hawos dispone di una spazzola integrata che ad ogni rotazione spazza via la farina, pulendo quindi il mulino automaticamente.

Se il mulino non verrà impiegato per un certo periodo, si consiglia di eliminare i residui di farina. Sarà facile farlo usando l'aspirapolvere: posizionare la leva di regolazione su "grana grossa" e passare poi la bocchetta dell'aspirapolvere sulla tramoggia e sulla bocchetta di scarico farina del mulino acceso.

In nessun caso trattare il corpo con detergenti abrasivi. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua! Se occorre pulire il corpo, basta passare un panno umido e, dopo che si sarà asciugato, strofinarlo con un po' d'olio per trattare le superfici.

Guasti

Se contrariamente a quanto supposto dovessero verificarsi dei guasti, sarà possibile rimediarvi senza difficoltà:

Il motore non si avvia: Il mulino è allacciato alla corrente? La spina è inserita correttamente nella presa?
Rimedio:
- Controllare ed eliminare l'anomalia

Il motore romba ma non si avvia:
Può succedere che, spegnendo il mulino, si siano incastrati dei chicchi di cereale tra le macine, bloccandol
Rimedio:
- Posizionare la leva su "grana grossa" con il motore acceso, finché il mulino non si riavvierà
- Riposizionare pian piano su "grana fine" (pag. 4, Fig. 5)

Il mulino gira ma non esce farina:
Per via di cereali umidi oppure macinando a grana troppo fine spelta e avena, le pietre della macina rischiano di "ungersi".
Rimedio:
- Macinare ca. 100 g di riso naturale (regolando su grana medio-grossa)
- Se necessario, aprire il macinino ed eliminare lo sporco (v. a riguardo il capitolo "Aprire il macinino")

Durante il funzionamento il mulino si spegne:
Il mulino può arrestarsi per via di corpi estranei o macine appiccicate. In simili casi l'interruttore di sovracorrente spegne automaticamente il mulino dopo ca. 20 secondi.
Rimedio:
- Rimuovere i corpi estranei risp. dopo aver lasciato raffreddare il mulino macinare ca. 100 g di riso naturale (regolare la grana su medio-grossa)

Non si riesce a dirigere la leva in direzione "grana fine":
Il macinino può intasarsi in seguito ad un accumulo di farina, ad esempio perché la scodella è colma. Nel macinino si trovano residui di cereali o un corpo estraneo.
Rimedio:
- Posizionare la leve su "grana grossa" mentre il mulino funziona, e far girare il macinino a vuoto
- Eventualmente aprire il macinino e rimuovere i residui di farina risp. il corpo estraneo. In presenza di sporco ostinato pulire le pietre delle macina con una spazzola asciutta a setole dure (v. a riguardo il capitolo "Aprire il macinino")

Fig. 6
Svitare la pietra superiore in senso antiorario.

Fig. 7
Le tacche nere devono combaciare l'una sull'altra.

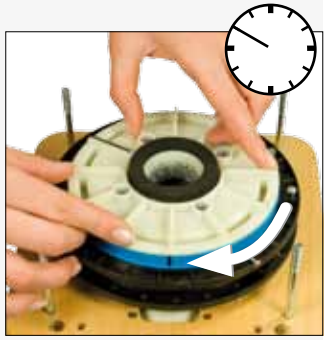


Fig. 8
Avvitando assicurarsi che la macina non si metta di storto.

Fig. 9
Controllare se la guarnizione in gomma spugna è correttamente in sede (freccia). Applicare la tramoggia e stringere nuovamente le viti di ottone.

Aprire il macinino

⚠ ATTENZIONE! Spegnere il mulino tramite l'interruttore On/Off e quindi togliere la spina dalla presa prima di aprire il corpo, per evitare una riaccensione accidentale – pericolo di lesioni!
- Svitare le quattro viti di ottone sul lato superiore del corpo (pag. 4, Fig. 1)
- Sollevare la tramoggia (pag. 4, Fig. 2)
- Ruotare la macina superiore in senso antiorario sull'anello di plastica (usando molta forza!) finché non riuscirete a toglierla (Fig. 6)

Per riassemblare successivamente il mulino, posizionarlo in modo che la bocchetta di scarico farina sia rivolta verso di voi.
- Applicare la macina superiore in esatta posizione orizzontale sull'anello di plastica interno
- La tacca nera deve trovarsi sulla tacca delle "6" dell'anello (Fig. 7)
- Premere lievemente la pietra da sopra e avvitarla di nuovo fino all'arresto (una rotazione completa e poi fino a ca. le "10"). Vedasi a riguardo la Fig. 8

Controllare se l'anello in gomma spugna è correttamente in sede. Potete ora applicare nuovamente la tramoggia e stringere con le quattro viti di ottone (Fig. 9)

Dati tecnici

	Billy		Queen		Mühle	
Modello	100	200	1	2	1	2
Corpo	Betulla multiplex		Betulla multiplex		Betulla massiccia	
Capienza tramoggia	1.300 g (grano)	1.500 g (grano)	1.300 g (grano)	1.500 g (grano)	1.300 g (grano)	1.500 g (grano)
Fondo L x W Altezza (tutti i dati in mm)	210 x 210 385	210 x 210 450	210 x 210 385	210 x 210 450	210 x 210 385	210 x 210 450
Capacità macinatura grano	ca. 125 g/min	ca. 220 g/min	ca. 125 g/min	ca. 220 g/min	ca 125 g/min	ca. 220 g/min
Macinino	Corindone-ceramica, supportato in orizzontale, Ø 100 mm					
Peso	8,8 kg	10,6 kg	9,8 kg	11,5 kg	9,9 kg	11,6 kg
Potenza motore	360 watts/ 230 volts, 50 Hz	600 watts/ 230 volts, 50 Hz	360 watts/ 230 volts, 50 Hz	600 watts/ 230 volts, 50 Hz	360 watts/ 230 volts, 50 Hz	600 watts/ 230 volts, 50 Hz
Garanzia	**10 anni** **Il mulino è ideato e costruito per l'uso in ambito domestico, ed è destinato a macinare i cereali indicati a pag. 5. Ogni altro uso è considerato non conforme alla destinazione. hawos non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'uso non conforme alla destinazione.**					

Alla fine di vita del presente prodotto bisogna conferirlo ad un centro di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse. I materiali sono ricuperabili in conformità alla loro marcatura. Richiedere al vostro Comune informazioni sui centri di smaltimento competenti.

Assistenza hawos

Per qualsiasi ragguaglio sul mulino non esitate a contattare il nostro servizio assistenza telefonicamente o a mezzo posta elettronica. Tel.: +49(0)6172 671749 • e-Mail: info@hawos.de

hawos.

Mulini forti – Farina delicata

hawos Kornmühlen GmbH
Ober-Eschbacher Straße 37
D-61352 Bad Homburg v.d.H.
Germany
Tel.: +49 (0) 6172 40120-0
Fax: +49 (0) 6172 40120-19
info@hawos.de · www.hawos.de

Realizzazione: www.2sinn.com

GA_BQM__10/12/2009_IT